



Sorbet à la pomme et mousse au yogourt



Préparation de la mousse au yogourt

Mélanger le yogourt, la crème fraîche, le sucre glace et la limette en une masse homogène. Mettre la gélatine à tremper dans l'eau froide pendant env. 2 min. Faire chauffer un tiers de la masse au yogourt, y dissoudre la gélatine et ajouter le tout à la masse froide. Incorporer délicatement la crème fouettée et verser la mousse dans un récipient adapté.

Préparation de la crème de yogourt

Egouttez le yogourt sur un linge de cuisine toute la nuit. Bien mélanger le yogourt avec le sucre glace, puis mixer le tout avec le mixeur plongeant. Remplir un flacon verseur.

Préparation du crumble aux flocons d'avoine

Bien mélanger tous les ingrédients et les faire dorer au four à 180 degrés.

Rezept für 4

Ingrédients pour la mousse au yogourt

200 g de yogourt
200 g de crème fraîche
80 g de sucre glace
½ limette (le zeste râpé et le jus)
4 ½ feuilles de gélatine
200 g de crème

Ingrédients pour la crème de yogourt

200 g de yogourt
20 g de sucre glace

Ingrédients pour le crumble aux flocons d'avoine

70 g de flocons d'avoine
30 g de farine
75 g de beurre
100 g de sucre

Ingrédients pour le jus de pomme

5 pommes Pink Lady
12 g de sucre
2 g de gomme xanthane

Ingrédients pour l'huile à l'aneth

300 g d'huile
100 g d'aneth
50 g de feuilles d'épinards



Préparation du jus de pomme

Extraire le jus des pommes. Le porter à ébullition pour le clarifier. Le passer dans une passoire fine puis mixer le jus chaud avec le sucre et la gomme xanthane. Laisser refroidir le jus de pomme et le mettre sous vide en répétant l'opération trois fois.

Préparation de l'huile à l'aneth

Pour l'huile à l'aneth, mixer très fin tous les ingrédients au Thermomix à 80 °C puis poser le tout aussitôt sur un bain de glace et remuer jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Filtrer la masse froide à travers une passoire fine, la verser dans un récipient haut et la laisser reposer (de préférence toute la nuit) jusqu'à ce que les dépôts tombent au fond de la bouteille. Prélever par le haut du récipient l'huile limpide de couleur verte ainsi obtenue.

Préparation des chips de yogourt

Faire chauffer le yogourt avec l'isomalt et le glucose en poudre au Thermomix à 60 degrés. Laisser refroidir. Mixer le Yopol avec la masse froide au yogourt. Etaler la masse en une fine couche sur une toile de cuisson Silpat et faire dorer au four à 160 degrés.

Préparation du sorbet à la pomme

Mélanger le stabilisateur avec le sucre, puis porter à ébullition avec le glucose, l'eau minérale, le vin blanc et le Berentzen. Dissoudre la gélatine, ajouter les autres ingrédients et rectifier si nécessaire.

Ingrédients pour les chips de yogourt

50 g de Yopol
250 g de yogourt
140 g d'isomalt
25 g de glucose en poudre

Ingrédients pour le sorbet à la pomme

600 g de jus de Granny Smith
150 g d'eau minérale
75 g de vin blanc
100 g de Berentzen
4 citrons pressés
100 g de glucose en poudre
2 g de stabilisateur
½ feuille de gélatine
30 g de sucre